ТВОРОЖНЫЙ ПАШТЕТ

Возьмите два стакана мягкого творога, три помидора средней величины (очищенные от кожи), соль, сахар (по вкусу). Все это соедините и пропустите через мясорубку. Паштет готов!



УТКА С ЯБЛОКАМИ

Утку посолите, начините крупно нарезанными яблоками. Тушку зашейте нитками, смажьте жиром, посыпьте сухарями и поставьте в горячую духовку. Время от времени утку в духовке нужно поворачивать и поливать жиром. Перед подачей выньте яблоки и уложите на блюде вокруг утки.

На гарнир подайте печеную мелко нашинкованную красную свеклу.

На одну утку пойдет 4—5 яблок, столовая ложка сливочного масла, две столовые ложки сухарей.

СЕЛЬДЬ РУБЛЕНАЯ

Пропустить через мясорубку сельдь без костей и кожи вместе с размоченным в молоке белым хлебом, жареным луком и яблоком. Полученную массу заправить растительным маслом и уксусом. Выложить в селедочницу, посыпать рубленым яйцом, украсить свежими или солеными огурцами, помидорами, веточками зелени петрушки или сельдерея.

На 250—300 граммов сельди возьмите 50 граммов размоченного хлеба, головку лука, яйцо, по столовой ложке растительного масла для жарения лука, одно яблоко.



«казахстанская

0 Для школьников. «Зве-
арене», «Первая дорога».
ильмы. 18.05 «Волшебст-
ильм-балет. 18.45 Новости
а. 19.05 Литературный те-
«Слово о поэте». К 75-ле-
о дня рождения Э. Вагриц-
19.25 «Спортивный теле-
р». Недельное обозрение.
Факты, события, хрони-
0.00 Для детей. Мульт-
м. 20.10 Навстречу XXIV
у КПСС. «Резервы ищет
ый».

На казахском языке:

35 В эфире — новости.
Для детей. Мультфильм.
«Мы — союз борьбы».
ментальный телефильм. К
тию со дня основания «Пе-
ргского союза борьбы за
бождение рабочего класса».
Концерт классической му-
. 22.05 «Знамя над ми-
Хроникально-докумен-
ный фильм.

ВТОРНИК, 3 НОЯБРЯ

На казахском языке:

30 Для детей. «Три медве-
а». Телефильм. 17.50 Му-
льные минуты. 18.00 «Мя-
ая застава». Художествен-
фильм. 19.25 «От старта к
». Недельное обозрение.
В эфире — новости.

На русском языке:

03 Экран — детям. Мульт-
м «Откуда шкаф пришел».
Факты, события, хрони-
0.50 «Первая ссылка». Те-
ерк из цикла «Годы, люди,
ы». 21.10 «Театр и поклон-
». Художественный фильм.
«Летний дождь». Музы-
ый фильм.

СРЕДА, 4 НОЯБРЯ

На русском языке:

30 «Москва, о которой ду-
ь». Документальный
м. 18.30 В эфире — «Ро-
ки». «Где этот клуб?». 19.35
ы, события, хроника.
Первенство СССР по фут-
«Кайрат» — СКА (Хаба-
к). 2-й тайм.

бах». **На киргизском языке:** 20.10 Беседа на важные темы. 20.25 «Источник счастья». Литературная композиция. 20.50 Новости. 21.05 Москва. 21.35 Художественный фильм «Зимнее утро». 23.00 Москва.

ПЯТНИЦА, 6 НОЯБРЯ

18.00 Новости. 18.15 «Озаренные Октябрем». Музыкальная композиция. 18.45 Новости. 19.00 Трансляция торжественного заседания, посвященного 53-й годовщине Великой Октябрьской социалистической революции. 19.25 «Песни 30-х годов». Концерт. 19.55 Москва. Торжественное заседание, посвященное 53-й годовщине Великой Октябрьской социалистической революции. Праздничный концерт. Трансляция из Кремлевского Дворца съездов. В перерыве — «Время». Информационная программа. По окончании — чемпионат СССР по хоккею. «Динамо» (Москва) — ЦСКА (2—3 периоды).

СУББОТА, 7 НОЯБРЯ

9.30 С Великим Октябрем! 9.55 Военный парад и демонстрация трудящихся г. Фрунзе. По окончании — «Песни о Родине, о Ленине, о партии». 12.45 Москва. 16.45 «С днем рождения, Октябрь». Музыкально-литературная композиция. 18.35 «Октябрьской поступью». Спецвыпуск новостей (кирг.). 18.45 Праздничный концерт. 19.45 «Под флагом Октября». Спецвыпуск новостей (рус.). 19.55 Художественный фильм «Возвращение Максима». 21.45 Москва.

ВОСКРЕСЕНЬЕ, 8 НОЯБРЯ

9.30 Экран — детям. 9.50 Для детей. «В стране Пионерии». 10.30 Художественный фильм. 12.00 Москва. 17.30 Кинокомедия «Все для вас». 18.55 Праздничные музыкальные приветы. 19.50 А. Токомбаев. «Мы были солдатами». Телеинсценировка. 21.20 «Мы дружбой сильны». Концерт. 22.15 Москва.

Советы молодой хозяйке

ЧИСТКА КУХОННОЙ ПОСУДЫ

Эмалированную посуду моют горячим раствором стиральной соды (25 граммов иа литр воды), затем промывают чнстой водой н вытирают сухнм полотеицем. Так же моют фаянсовую н стеклянную посуду.

Для чистки алюминневой посуды прнмеияют или смесь мела и жженной магнезнн в равных частях, нлн пасту нз смесн уксуса н порошка пемзы. Для удалеиня черноты иа стенках посуды ее протирают ваткой, смоченной в уксусе или слабом растворе щавелевой кислоты, а затем промывают водой. Чериоту в кастрюле можио оттереть также горячим раствором буры (30 граммов на лнтр воды) с добавлением 10 граммов нашатырного спирта.

УЧТИТЕ...

Яйцо с натреснутой скорлупой прн варке обычно вытекает. Чтобы сохраннть такое яйцо его надо варнть в соленой воде.

* * *

Чтобы очистить замерзшее оконное стекло ото льда, иадо протереть его крепкнм водным раствором поваренной соли, а затем насухо вытереть.

* * *

Часто окоиные рамы, двери н стены, окрашениые масляной краской, моют водой с мылом н содой. Не делайте этого. Масляиая краска становнтся тусклой и быстро разрушается. Мойте чистой, теплой водой, добавнв ложку иашатыриого спирта. Снльно загрязиенные места очистите тряпкой смоченной раствором 10 граммов хлорной извести в 200 граммах воды, промойте теплой водой н протрите сухой тряпкой. Пятна иа обоях протирают сухой чнстой тряпкой н чистят мякишем черного или белого хлеба. Загрязненый мякиш замеияют свежнм.

ДУРНОЕ СЕМЯ

(Басня).

На ели шишка появнлась.
Набухла, лопиула, раскрылась,
И раз настали времена, —
Летят из шишки семена.
Летят дорогою далекой,
Мечту заветную храня, —
Расти зеленой, стройиой елкой,
Стоять на собствеиных корнях.
В течеиие неделн
Чешуйки опустели,
Лншь под одной, — скажи на милость! —
Вполне созревшее на вид,
Во что-то семечко вцепилось,
От ветра чем-то заслонилось,
Прнлнпло, словно паразит,
И не летит.
Снничкн к шишке подлетели,
Освободить его хотелн.
Куда там!
Как поднимет вой:
«Я слишком нежен!
Я больной!
Меня нельзя бросать на ветер,
Умру — вы будете в ответе.
К тому же,
Я прошу учесть:
У этой шишки связн есть.
Она от бед в любое время
Спасет свое родное семя»
И точно! Чудо совершилось:
Чешуйка наглухо закрылась —
И снова в шишке без забот
Дурное семечко гниет...

* * *

Порой, когда кончают вузы,
бывают сходные конфузы.
Иной учился, тратил время,
Успешо защитил диплом,
И... под родительским крылом
Прилип, как то дурное семя!

А. НОВОСЕЛЬСКИЙ.

В СОВХОЗЕ ХМЕЛЬНИЦКОМ

Вишневой краскою закат
Дома окрасил густо.

Стремительио полями
Летит, врываясь в городок,

ГРИБЫ НА ЗИМУ

Для маринования отбирают молодые, только что собранные грибы. Очищают их от сора, тщательно моют. Ножки не срезают, а лишь зачищают: у белых грибов, например, они по своим вкусовым качествам почти ничем не отличаются от шляпок.

Подготовленные для маринования грибы укладывают в кастрюлю или таз (только не медный). Затем грибы заливают водой (не более одного граненого стакана на один килограмм). В процессе варки это количество воды почти полностью выпаривается и замещается соком. Таким образом, грибы оказываются как бы сваренными в собственном соку. Весь сок идет на заливку грибов в банках.

Перед началом варки на один килограмм свежих грибов нужны треть чайной ложки лимонной кислоты, два лавровых листа, три горошины черного горького перца и пять горошин душистого, три «звездочки» гвоздики, немного молотой корицы.

Варят грибы 6—8 минут, часто помешивая их деревянной мешалкой. В конце варки на один килограмм грибов засыпают 50 граммов поваренной соли, а после снятия кастрюли с огня вливают две чайные ложки уксусной эссенции. После этого сразу же укладывают грибы в стеклянные банки и закатывают. Хранят маринованные грибы при температуре не выше 15 градусов. В таких условиях они могут храниться до двух лет.

ВЕСЕЛЫЙ КАРАНДАШ

ния пластов, то с земельцем занятым многотрудными заботами урожае. Ведь поэта, и хлебороба, ожидаподчас и горькие, и иятные сюрпризы.

павшим
ном ог
ред ним
называл
— «О
Зульфия
ее глаза

памятника Л

е
у
й
в

Л. Н. Толстого. В доме, ч неподалеку от сквера, х дожник создал многие сво творения.

На трибуне — член П литбюро ЦК КПСС, первы секретарь МГК КПСС В. Гришин, кандидат в член Политбюро ЦК КПСС секре

СОВЕТЫ ДОМОХОЗЯЙКЕ

АРОМАТНЫЙ УКСУС

Если вам нужно дома приготовить ароматный уксус, можем предложить такой рецепт. В обычный столовый уксус положите эстрагон, сельдерей или укроп (100 г на 1 л уксуса). Можно добавить антоновское яблоко, нарезанное дольками, листья черной смородины или лавровый лист. Плотно закройте посуду с уксусом и дайте ему постоять дней 15. После этого процедите через марлю и заправляйте им винегреты, салаты.

ИЗРАИЛЯ

поисках сведений о Египте, А. Ис-
египт... к повышению бдитель-

опасности АРЕ, сказал он, доби-
льных успехов в борьбе против
зятельности. Ими раскрыты шпи-
и произведены аресты их членов.
раскрытых дел уже рассмотрены,
дятся в стадии расследования. Де-
ования будут оглашены позднее.

ДИЙСКОЕ ЛЕТО

а-
й
в
р-
48
це
ие

тени, поднялся до отметки 48 градусов.

От небывалой жары страдают не только люди. Горячие ветры и долгое отсутствие дождей пагубно сказываются на сельском хозяйстве Северной

СОВЕТЫ ДОМОХОЗЯЙКЕ

КАПУСТА ФАРШИРОВАННАЯ

Для фарширования надо взять небольшой цельный кочан капусты, очистить верхние его листья, вырезать кочерыжку и положить в кипящую подсоленную воду. Когда капуста сварится настолько, что листья не будут ломаться, вынуть ее из воды и положить на сито, чтобы вода стекла. Для приготовления фарша мясо обмыть, пропустить через мясорубку, смешать с замоченным в молоке хлебом и вторично пропустить через мясорубку. В полученный фарш добавить масло, соль, и все хорошо вымешать. Когда капуста остынет, разнять листья, слегка посолить и переложить их фаршем, потом снова листья сложить, придав форму кочана, положить на сковородку, полить маслом, подлить бульон или воду и поставить на час в духовой шкаф.

За 15—20 минут до окончания запекания полить капусту сметаной. Готовый кочан переложить на блюдо, нарезать на куски и полить процеженным соусом, в котором тушилась капуста. При желании мясной фарш можно заменить фаршем, приготовленным из риса, в этом случае в фарш надо прибавить 2—3 яйца.

На кочан капусты средней величины — 500 г мяса (мякоти), 125 г белого хлеба, 3/4 стакана молока, 1 стакан сметаны и 3 столовые ложки масла.

...иловольтампер, неф-
...еских метров.

...хозяйстве за счет средств государства и кол-
...едены в эксплуатацию животноводческие помеще-
... содержания крупного рогатого скота на 40 тысяч
...иней — на 23 тысячи мест, овец — на 322 тысячи
...для содержания птицы—на 86 тысяч мест. Расшире-
...ность Чапаевской птицефабрики на 13 тысяч кур-
... Сданы в эксплуатацию элеваторы емкостью на
...сячи тонн зерна, зерносклады механизированные на
...ч тонн, мельницы на 280 тонн переработки зерна в
...ремонтные предприятия в организациях Казсельхоз-
...и на 1,7 тысячи условных ремонтов в год.

...едены работы по обводнению пастбищ на площади
...лиона гектаров и введено 19 тысяч гектаров новых
...мых земель.

...рственные капитальные вложения в народное хо-
...гос...

Полугодовой план реализации бытовых услуг насе...
по республике выполнен на 97 процентов, в том числе в сельской местности — на 98 процентов. По сравнению с соответствующим периодом прошлого года объем услуг возрос на 11 процентов, в том числе в сельской местности — на 19 процентов. Увеличилось число бытовых предприятий, однако их сеть еще недостаточна, особенно в сельской местности. Проводились работы по дальнейшему благоустройству городов и других населенных пунктов. В городах и населенных пунктах за полугодие газифицировано более 92 тысяч квартир, из них 42,3 тысячи в сельской местности. Кроме того, газифицировано более 3 тысяч чабанских жилищ.

Полугодовой план капитального ремонта жилого фонда местных Советов по освоению средств выполнен на 106 процентов.

Дальнейшее развитие получили народное образование

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ
хозяйкам

Стакан муки смешать со стаканом теплой воды, поставить на 5—6 часов. За тем прибавить стакан любого пива и столовую ложку сахарного песку, хорошо размешать и поставить в тепло. Полученную дрожжевую массу используют как обычные дрожжи. Тесто получается очень пышное. Эти дрожжи могут долдолго стоять в погребе или в холодильнике.

◆◆◆

Если не удается открыть стеклянную банку с консервами, ее окунают на несколько минут крышкой вниз в теплую воду. После этого банка легко открывается. Чтобы легче было вытащить пробку из бутылки горлышко бутылки надо обернуть горячей тряпкой.

◆◆◆

При чистке овощей на руках остаются темные пятна. Чтобы избежать этого, надо перед чисткой смочить руки уксусом и не вытирать их, а дать уксусу высохнуть. После работы достаточно лишь ополоснуть руки водой.

◆◆◆

Рыба хорошо чистится, если ее слегка потереть уксусом и оставить на некоторое время. Чтобы она не скользила в руках, нужно опустить пальцы в соль.

◆◆◆

К пригоревшему молоку можно прибавить немного соли, а посуду с ним поставить в холодную воду. От этого его вкус восстановится.

...ду правление колхоза ...имет все меры, чтобы ме...низировать дойку коров.

Ветфельдшер колхоза «Ал...абас» П. Нурсеитов рассказал на совещании, что на ...ермах колхоза не соблюдается ветеринарно-зоотехнические правила. Ни правление ...олхоза, ни бригадиры не ...менили это в обязанности ...ивотноводам, не прислушиваются к советам ветработ...ков.

О необходимости родильных ...делений на МТФ говорил ...стух колхоза им. Карла ...ркса т. Холодный. Он вы...вил свое недовольство тем, ... колхоз, в котором прово...тся данное совещание, не ...казал соседям своего хозяй...а, где можно было бы кое...му поучиться, и просил ...сть это в дальнейшем.

Затем слово взял т. Задеба ...заместитель председателя ... Карла Маркса Ол...



Тнышбике Мухамедьярова — передовая доярка колхоза «Авангард» Степного района Актюбинской области. От каждой из 12 закрепленных за нею коров она надоила в истекшем году свыше 4500 литров молока, что на 1000 литров больше годового обязательства. Знатная доярка избрана депутатом Верховного Совета Казахской ССР.

НА СНИМКЕ: Т. Мухамедья...

Советы хозяйкам

БЕЛЯШИ

Готовое дрожжевое тесто хорошо вымешивают и раскатывают в жгуты, которые нарезают на мелкие булочки. Булочки раскатывают в небольшие лепешки (из этой порции выходит 20 беляшей), на которые кладут мясной фарш. Края лепешек завертывают на фарш в виде ватрушек. Готовые беляши с обеих сторон жарят в разогретом жире на сковороде.

На три с половиной стакана муки высшего сорта — стакан молока или воды, три столовые ложки жира в тесто, 20 граммов дрожжей.

РИСОВЫЕ КРОКЕТЫ

Для приготовления этого блюда нужны 150 г риса, 250 г мясного фарша, одно яйцо, соль, перец, молотые сухари, немного масла и молока.

Промытый рис варить в кипящей воде в течение 10 минут, процедить через сито, промыть горячей водой. Затем смешать рис с мясным фаршем, солью, перцем. На доске, посыпанной молотыми сухарями или мукой, сделать из фарша небольшие крокеты, смочить их в яйце, разбавленном молоком, обвалять в сухарях и обжарить на сковородке до образования румяной корочки. Подавать с жареным картофелем или овощным салатом.

БЛИНЧИКИ

В муку добавляют четыре яйца, полстакана молока, соль и круто замешивают тесто, которое разводят молоком до полужидкого состояния.

Согревают сковородку, слегка смазывают ее теплым жиром, наливают разливательной ложкой тесто. Повертывают сковородку так, чтобы тесто распределилось по ней равномерно, и ставят на огонь. Когда блинчик слегка подрумянится, его поджаривают с другой стороны.

На блинчик кладут пол-ложки ягод из варенья и складывают в виде конверта. Готовые блинчики поджаривают с обеих сторон, укладывают на блюдо и обливают соком из варенья.

ГУЛЯШ ПО-ВЕНГЕРСКИ

Килограмм мяса нарезать небольшими кусками, обжарить в неглубокой кастрюле, добавить нарезанный репчатый лук и продолжать жарку, помешивая. Когда лук подрумянится, поперчить, добавить томат-пюре, соль, немного воды. Накрыть крышкой, тушить, пока мясо не станет мягким, добавляя воду.

На гарнир — галушки, для приготовления которых взять две ложки муки, ложку воды, ложку сливочного масла, яйцо. Из растертого яйца, муки, масла, воды, соли приготовить тесто. Брать чайной ложечкой, опускать в соленую кипящую воду. Готовые галушки откинуть на дуршлаг.

зал он, — в Абхазии была установлена Советская власть. Ее победа обеспечила осуществление коренных преобразований во всей государственной, политической, экономической и культурной жизни трудящихся.

Сразу же после победы Великого Октября трудящиеся Абхазии предприняли героическую попытку установить у себя Советскую власть. Но революционные силы потерпели временное поражение. А когда пробил решающий час, народные массы Грузии, в том числе Абхазии, под руководством коммунистов поднялись на вооруженное восстание. Владимир Ильич Ленин немедленно откликнулся на просьбу восставших рабочих и крестьян края о направлении им на помощь частей Красной Армии.

10 марта 1921 года руководители ревкома Абхазии телеграфировали В. И. Ленину: «От имени восставших крестьян и рабочих Абхазии шлем горячий привет вождю международного пролетариата... Ныне над всей территорией Абхазии водружено красное знамя трудящихся».

За полвека Абхазская АССР в братской семье народов нашей страны прошла славный путь побед и свершений.

Трудящиеся Абхазии еще в начале октября прошлого года достигли показателей, предусмотренных восьмым пятилет-ки культур.

Разительные перемены произошли в области культуры. Сейчас в Абхазии 462 общеобразовательные школы, в которых обучается более ста тысяч детей. В высших учебных заведениях учится около восьми тысяч студентов.

В Абхазии есть Государственный драматический театр с абхазской и грузинской труппами, народные театры, ансамбль песни и пляски, симфонический оркестр, хоровая капелла. Здесь выросла плеяда одаренных художников.

Наша художественная литература развивается в тесном содружестве с братскими литературами советских народов, прежде всего русской и грузинской.

За годы Советской власти Абхазия стала всесоюзной здравницей: здесь работает свыше 60 санаториев, домов отдыха, пансионатов и туристских баз, в которых ежегодно отдыхают и лечатся 300 тысяч человек.

Проект Директив XXIV съезда КПСС определяет конкретные пути развития промышленности и сельского хозяйства страны. Трудящиеся Абхазской АССР уверенно берут новые рубежи начавшейся пятилетки, внося вклад в строительство коммунистического общества.

СУХУМИ.

...ными людьми

УЧИТЕЛЬ

...бывших белогвардейских офицеров. А после Глубокого комсомол послал его в Риддер, где вместе с представителем Семипалатинского губкома Иваном Копыловым он создавал первую в республике профтехшколу.

Если в глухом иртышском селе молодому учителю приходилось бороться с вековой деревенской косностью, то здесь, в беллен, как передали Устименко, сказал:

— Эти молодые сумасброды серьезно решили обогнать Европу. Их ждет большой конфуз!

...Три десятилетия спустя вновь встретились после многих трудных дорог, которые им довелось пройти в жизни, генерал-майор Иван Дмитриевич Копылов и доцент Петр Демьянович Устименко. Вспомнили

РАЗНОЕ

★ Если у вас нет пылесоса и вы хотите почистить ковер, не вынося из комнаты, посыпьте его влажным чаем и почистите щеткой.

★ Масляные пятна на коврах легко снять, если положить сверху промокашку и провести несколько раз горячим утюгом.

★ Пятна от духов и одеколона на шелковых и шерстяных тканях надо смочить глицерином и затем через минуту потереть ваткой, смоченной одеколоном.

★ Прежде чем выдернуть изношенную резинку из белья, прикрепите ее к новой резинке и потяните с другого конца.

★ Очки не будут запотевать, если их предварительно протереть тряпочкой, смоченной в смеси воды с глицерином (половина на половину), а потом сразу же вытереть кусочком сухой замши.

★ Сито после просеивания муки промывайте холодной водой, иначе остатки муки склеиваются в ячейках сита.

★ При стоянке автомашины, когда идет мокрый снег, подложите куски картона под щетки стеклоочистителей, чтобы на стекле не образовалось ледяной корки. Когда вы вернетесь к машине и снимете листы картона стекло под ними будет чистым

★ Если у вас в доме есть собака или кошка, то во время линьки они оставляют на вещах и мягкой мебели много шерсти, которая трудно счищается. Снять ее очень легко при помощи влажной губки.

днем в Алма-Ате ожидается переменная облачность без существенных осадков. Ветер слабый до умеренного. Температура воздуха 8—10 градусов мороза.

Редактор В. ЛАРИН.

КАРТИНЫ СЕГОДНЯ

ра — вечер отдыха молодежи. Начало в 8 час. вечера.

«ОКТЯБРЬ». В 9 час. 30 мин. утра, в 12 час. 50 мин., в 4 часа 10 мин дня, в 5 час. 50 мин., 7 час. 30 мин., 9 час. 10 мин. н 10 час. 40 мин. вечера — «Без вести пропавший», в 11 час. 10 мин. дня — «Кровавый рассвет», в 2 часа 30 мин. дня — «Американский дядюшка». С 23 января — «Пролог».

«ТЮЗ». «Без вести пропавший», «Американский дядюшка».

«УДАРНИК» «Карнавальная ночь», «Вена танцует». С 28 января — «Без вести пропавший», «Американский дядюшка».

«АЛМА-АТА». В 9 час. 30 мин. утра, в 12 час. 35 мин., в 3 часа 45 мин. дня, в 5 час. 20 мин., в 6 час. 55 мин., 8 час. 30 мин. — «Без вести пропавший», в 11 час. дня — «Мумия», в 2 часа 10 мин. дня, в 10 час. 5 мин. вечера — «Американский дядюшка».

22-81.

Заказ № 2080

Пчелиный десант

В 1957 году по оплошности служителей одной из бразильских лабораторий на волю вырвался рой африканских пчел. Последствия этого, казалось бы, пустякового события привели к самым непредвиденным результатам. Африканские пчелы смешались с местными пчелами и передали им все свои отрицательные качества и самое неприятное из них — необычайную агрессивность. Подсчитано, что пчелы-гибриды в тридцать раз быстрее нападают на человека, а жалят его в десять раз чаще, чем обычные пчелы. И всегда нападают целым роем. Последняя жертва их «атаки» американский студент, приехавший в Коста-Рику. На его теле было обнаружено до 45 укусов (!) пчел на каждом квадратном дюйме открытой кожи.

Все эти годы пчелы-гибриды, или, как их еще называют, пчелы-убийцы, неотвратимо продвигаются на север континента. Пролетая примерно 500 километров в год, в 1986 году они уже достигли Мексики, и, как ожидают, через два года первые их рои пересекут границу с США. По подсчетам специалистов из министерства сельского хозяйства США, появление африканских пчел в Соединенных Штатах может причинить ущерб, исчисляемый миллиардами долларов.

Группа пчеловодов из Техаса побывала в Коста-Рике. Они хотели представить себе воочию, что произойдет с сельским хозяйством США через два года. Вот тогда-то и погиб американский студент, а сами пчеловоды подверглись ожесточенному нападению тридцатитысячного роя, которого не смутили защитные нейлоновые костюмы. Спасли их только канистры с очень сильным репеллентом.



Специалисты считают, что для отражения вторжения пчел-убийц в США необходимо уже на мексиканской территории устроить своего рода защитную зону, на организацию которой, как пишет американский еженедельник «Ньюсуик», придется израсходовать 10 миллионов долларов.

и дела, связанные с моей страной, все время отвлекают меня от литературы. Но уж если я созреваю для нового романа, то работаю как раб — не зря же одна моя бабка была индианкой, а дед — негр. Работаю с раннего утра, пока прохладно и голова свежа, и до обеда, который может быть и в час, и в

познавая жизнь. Но не забывайте, что каждый литературный персонаж — это и частица самого автора, частица его сердца. Как же иначе!

— Когда-то давно, лет пятнадцать назад, вы заявили в одном интервью, что вашими учителями в литературе, помимо странствующих бразильских бардов-сказите-

Отвечаем читателям

ДОБРО ПОЖАЛОВАТЬ, ИЛИ УБИРАЙТЕСЬ ВОН

Чем объяснить, что, например, в ФРГ или Франции при наличии собственной более чем двухмиллионной безработицы проживает несколько миллионов иностранных рабочих?

И. БЕЛОУСОВ.

ВОРОНЕЖ.

ПРАВОВЫЕ положения о статусе иностранных рабочих во многих странах Западной Европы по сути сходны, поэтому поясним ситуацию на примере ФРГ. В 60-е — начале 70-х годов, в период подъема конъюнктуры, когда производству не хватало собственных рабочих рук, предприниматели вовсю экспортировали рабочую силу из развивающихся стран, завлекая людей перспективой высоких заработков. Сотни тысяч турок, арабов, пакистанцев, африканцев хлынули к новому «клондайку» в надежде выкарабкаться из бедности.

Ситуация резко изменилась после 1973 года. Энергетический кризис, спад в экономике, продолжающаяся автоматизация и роботизация производства повлекли за собой рост безработицы. Усилился процесс перемещения производства в страны «третьего мира» — поближе к дешевому сырью и недорогой рабочей силе. Вот тогда «рабочие-гости», как их именует офи-

будет организован и ...
вкусом подобранных ...
роз можно вручать не то...
женам, но и тем, кто отмечает ...
ряные свадьбы, кто придет сюда ...
стрировать новорожденных.

М. БЕЛЯЕВА.

СОВЕТ ХОЗЯЙКЕ

ПРИГОТОВЬТЕ МРКВАНКИ

Это кушанье называется мркванки. Его готовят в Чехословакии. Попробуйте использовать рецепт и вы.

Для приготовления блюда необходимы: 500 граммов муки, немножко сахару, жира, соли, два желтка, 20 граммов дрожжей, молоко.

Поставить дрожжевое тесто. После того, как тесто подойдет, разделить его ложкой на отдельные порции и размять. На каждый кружочек теста положить ложку начинки из моркови, залепить в форме пирожков. Перед тем, как поставить в духовку, ножницами проетричь в середине отверстие и смазать пирожки жиром или желтком. Печь в разогретой духовке, пока не зарумянится.

Для начинки натереть морковь, потушить ее с маслом, добавив сахар, соль, перец и тертый пряник. Можно добавить также изюм, засахаренные фрукты или толченые орехи.

...Тайнера будут ...
... избирательные бюллетени округа Колумбия, где расположена столица США Вашингтон. 17 тыс. жителей Вашингтона подписали петицию с требованием разрешить компартии внести имена своих кандидатов в избирательные бюллетени. Имена кандидатов-коммунистов будут, кроме того, внесены в избирательные бюллетени в 13 штатах страны. Еще в 11 штатах ожидаются постановления суда на этот счет.

Положить конец войне и расизму, безработице и наступлению монополий на права трудящихся, прекратить полицейские репрессии и освободить политических заключенных, обеспечить действительно равные возможности для всех американцев — таковы основные положения предвыборной программы коммунистической партии, встречающие поддержку среди населения Вашингтона и ряда штатов страны.

о осущест-
преобразо-

строитель-
...следо-
...ость,
...ил

ПИСЬМО ПРЕМЬЕР-МИНИСТРА ТУРЦИИ

сантами.

А. БЕЛКИН,
корр. ТАСС.

МАЛЕНЬКИЕ СОВЕТЫ

Грязные зонтики хорошо чистить раствором воды с нашатырным спиртом.

Подпалины от утюга на льняных и белых хлопчатобумажных тканях посветлеют, если ткань замочить на ночь в растворе воды с кислым молоком.

Листья фикуса приобретут красивый зеленый цвет, если их периодически протирать тряпочкой, смоченной пивом.

Новая обувь не будет скользить, если натереть подошвы сырым картофелем.

Чернильные пятна на кожаных предметах можно почистить солью. Для этого надо покрыть пятно толстым слоем влажной соли и оставить так на два дня. Затем соль стряхнуть, протереть губкой или тряпочкой, смазать скипидаром и начистить до блеска.

Чернильную кляксу с книжки или с тетрадки можно смыть перекисью водорода, добавив несколько капель нашатырного спирта.

Ты прими, Украина,
салем наш,
прими!

Перевод с казахского
Александра Скворцова.

Евгений БУКИН

ДЁМА

Есть в Башкирии далекой,
вьется речка Дёма,
по утрам камыш высокий
крепко вяжет дрема.
В роще солнечная птица
и поет, и плачет;
мне поэтому и снится
в гимнастерке мальчик.
Упадет он и раскинет
смертно руки в Польше,
на ресницы вяжет иней ...

ловека, вс...
ловека».
Сегодня ...
лике труди...
тысяч меди...
ков. В леч...
ческих учр...
ториях р...



МАЛЕНЬКИЕ ХИТРОСТИ

Серые и бежевые фетровые шляпы нужно чистить раствором нашатырного спирта в смеси с крепким уксусом (в равных частях) с добавлением соли. Смачивайте в смеси белую чистую тряпку и трите загрязненные места, пока они не станут чистыми.

* * *

Чтобы избавиться от запаха нафталина или других веществ, применяемых против моли, насыпьте на газетный лист сухой горчицы и положите его в шкаф, где развешена одежда.

* * *

Чтобы избавиться от перхоти, смочите волосы на 20—30 минут настоем шелухи репчатого лука (на стакан воды горсть шелухи, кипятить 5 минут на слабом огне), укутав голову вначале клеенкой, потом теплым платком.

* * *

Грязный натуральный или синтетический мех чистят теплыми отрубями, протирая его по ворсу. Можно воспользоваться и тряпочкой, смоченной бензином, или смесью крахмала с бензином, взятых в равных частях.

* * *

Для влажной чистки синтетического меха пользуйтесь порошком «Новость» (столовая ложка на литр горячей воды). Нельзя чистить искусственный мех ацетоном, уксусной эссенцией.

* * *

Если в платяной шкаф повесить марлевый мешочек с сушеными цветками шафрана, гвоздики или полыни, моль туда не залетит. Отпугнет моль и ожерелье из каштанов, повешенное в шкафу.

8 человек погибли и получили ранения и ...ных.

...щан... ства... оди... Гер...

КОММЕНТАРИИ

СО ВСЕХ КОНЦОВ ПЛАНЕТЫ

ОБЗОРЫ ТАСС • АПН

260 МИЛЛИОН...

...Д ДОЛЛАРОВЫМ ...ЖДЕМ

НЬЮ-ЙОРК, 30 октября. С 1924 года, когда директором Федерального бюро расследований ...л Эдгар Гувер, число ...рудников ФБР увеличилось с 657 до 17.345. ...общая эти данные, газета «Крисчен сайенс монитор» подчеркивает, что ФБР превратилось в одно ... самых быстрорастущих ведомств федерального правительства. Ведомство Эдгара Гувера, ...естное своими преследованиями прогрессивных сил в США, получило солидное подкрепление и в текущем году. ...писанный недавно ...